

**Disciplinare di Produzione  
della Denominazione di Origine Protetta  
“Carciofo Spinoso di Sardegna”**

**ART. 1  
DENOMINAZIONE**

La Denominazione d’Origine Protetta (D.O.P.) “Carciofo Spinoso di Sardegna” è riservata ai carciofi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente Disciplinare di Produzione.

**ART. 2  
CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO**

Il “Carciofo Spinoso di Sardegna” proviene da coltivazioni dell’ecotipo locale “*Spinoso Sardo*” riconducibili alla specie botanica “*Cynara scolymus*” e si caratterizza per le peculiarità morfologiche indicate di seguito:

- Pianta poliennale rizomatosa di taglia media con inserzione del capolino principale ad un’altezza che varia dai 45 ai 70 cm, portamento assurgente, attitudine pollonifera elevata, produzione scalare.
- Foglia di colore verde spinescente di dimensioni medie ed eterofilia elevata che si manifesta con la presenza di numerose foglie a lamina intera ed altre foglie lobate o più frequentemente pennatosette.
- Capolino conico allungato, mediamente compatto, con altezza minima di 6 cm e diametro compreso tra 6 e 13 cm, brattee esterne di colore verde con ampie sfumature violetto-brunastre, grandi, allungate, ad apice appuntito terminante con una spina gialla; brattee interne di colore giallo paglierino con venature violette; peduncolo di lunghezza tra i 10 ed i 40 cm (come da deroga concessa con Reg. CE n. 1466/2003) e spessore medio tra 1 e 3,5 cm.

Il “Carciofo Spinoso di Sardegna” DOP deve possedere le seguenti caratteristiche:

***Fisiche:***

- Forma: capolino conico allungato mediamente compatto;
- Colore: verde con ampie sfumature violetto-brunastre;
- Presenza di spine di colore giallo nelle brattee;
- Struttura del gambo: parte interna poco fibrosa, tenera ed edibile;
- Parte edibile: non inferiore al 30 % del peso del capolino fresco.

***Chimiche:***

- Contenuto in carboidrati non inferiore a 2,5 g su 100 g di sostanza fresca;
- Contenuto in polifenoli non inferiore a 50 mg in 100 g di sostanza fresca;
- Sodio: non superiore a 0,125 g su 100 g di sostanza fresca;
- Ferro: non superiore a 0,80 mg su 100 g di sostanza fresca.

***Organolettiche:***

- Profumo: intenso di cardo e floreale;
- Consistenza: alla base le brattee sono carnose e allo stesso tempo tenere e croccanti;
- Gusto: corposo con equilibrata sintesi di amarognolo e dolciastro per la presenza di derivati polifenolici e cinarina;
- Astringenza: la presenza dei tannini, componenti naturali del carciofo, è poco avvertita in quanto controbilanciata da sensazioni prevalenti di dolce, derivanti dalla presenza importante di carboidrati, tipica del “Carciofo Spinoso di Sardegna”.

Il tradizionale consumo allo stato crudo del “Carciofo Spinoso di Sardegna”, che riguarda oltrechè il capolino anche il gambo, consente una maggiore valorizzazione dei principi nutrizionali in esso contenuti.

Può ottenere il riconoscimento D.O.P. solo il “Carciofo Spinoso di Sardegna” corrispondente alle categorie commerciali “Extra” e “I”.

### **ART. 3 ZONA DI PRODUZIONE**

Il “Carciofo Spinoso di Sardegna” deve essere coltivato e condizionato nelle zone di produzione che ricadono nei territori dei seguenti comuni:

Provincia di Cagliari: Assemini, Assemini Isola Amministrativa (I.A.), Barrali, Castiadas, Decimomannu, Decimoputzu, Donori, Elmas, Escolca (I.A.), Guasila, Mandas, Maracalagonis, Monastir, Muravera, Nuraminis, Serdiana, Pimentel, Pula, Quartu Sant’ Elena, Quartucciu, Samatzai, San Sperate, San Vito, Selargius, Selegas, Sestu, Sinnai (I.A), Ussana, Uta, Villanovafranca, Villaputzu, Villasimius, Villasor, Villaspeciosa.

Provincia del Carbonia-Iglesias: Giba, Masainas, Piscinas, San Giovanni Suergiu, Santadi, Sant’Anna Arresi, Tratalias, Villaperuccio.

Provincia del Medio Campidano: Furtei, Gonnosfanadiga, Pabillonis, Pauli Arbarei, Samassi, San Gavino Monreale, Sanluri, Sardara, Segariu, Serramanna, Serrenti, Villacidro, Villamar.

Provincia di Oristano: Arborea, Baratili San Pietro, Bauladu, Bosa, Cabras, Cuglieri, Flussio, Magomadas, Marrubiu, Milis, Mogoro, Narbolia, Nurachi, Ollastra, Oristano, Palmas Arborea, Riola Sardo, San Nicolò Arcidano, Santa Giusta, San Vero, Siamaggiore, Seneghe, Sennariolo, Simaxis, Solarussa, Terralba, Tramatzu, Tresnuraghes, Uras, Zeddiani, Zerfaliu.

Provincia di Nuoro: Dorgali, Galtelli, Irgoli, Loculi, Onifai, Orosei, Posada, Siniscola, Torpè.

Provincia dell’Ogliastra: Arzana (I.A.), Barisardo, Baunei, Cardedu, Girasole, Lanusei (I.A.), Loceri (I.A.), Lotzorai, Tertenia, Tortolì.

Provincia di Sassari: Alghero, Banari, Castelsardo, Florinas, Ittiri, Montresta, Olmedo, Ossi, Valledoria, Viddalba, Villanova Monteleone, Porto Torres, Putifigari, Uri, Santa Maria Coghinas, Sassari, Usini, Sedinu, Sennori, Sorso, Tissi.

Provincia della Olbia-Tempio: Badesi, Budoni, San Teodoro.

La suddetta area di produzione è quella in cui il “Carciofo Spinoso di Sardegna” risulta essere tradizionalmente coltivato. In questi territori si ritrovano contemporaneamente tutte le caratteristiche di vocazionalità pedoclimatica idonee alla coltivazione e si è sviluppato contestualmente tutto il patrimonio di esperienze, tradizioni e capacità tecnico – colturali che garantiscono la caratterizzazione del prodotto.

## **ART. 4 PROVA DELL'ORIGINE**

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione, dei produttori, dei condizionatori è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche e giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

## **ART. 5 METODO DI OTTENIMENTO**

Il "Carciofo Spinoso di Sardegna" DOP è coltivato in "pieno campo" secondo le tecniche di seguito indicate.

I terreni devono essere freschi, di medio impasto e ben drenati. La preparazione dei terreni inizia con la discissura e/o con l'aratura profonda.

La propagazione avviene mediante ovuli e/o carducci che devono appartenere a piante con le caratteristiche tipiche dell'ecotipo locale ed essere prelevati da carciofaie o dai piantonai e/o vivai derivanti da materiale proveniente dalle zone di produzione di cui all'art.3.

Gli organi di propagazione, in fase di quiescenza e/o pre-germogliati, vengono trapiantati tra la seconda metà di giugno ed i primi di agosto e consentono una produzione precoce nel periodo autunnale. Trapianti successivi, compresi tra agosto e settembre, consentono di ottenere produzioni più tardive, inverno-primavera. La densità d'impianto è compresa tra 0,7 e 1,2 piante per mq. La durata dell'impianto può essere annuale o poliennale.

Per la concimazione del terreno si utilizzano i seguenti elementi nutritivi secondo i seguenti quantitativi massimi:

- azoto 230kg/Ha; la dose complessiva è frazionata in almeno 4 interventi (non si possono superare 70 unità/ha per intervento);
- fosforo (espresso in  $P_2O_5$ ) 120 kg /Ha
- potassio (espresso in  $K_2O$ ) 200 Kg /Ha
- Micro e macro elementi.

Inoltre, per assicurare un regolare sviluppo delle piante si interviene anche con il metodo della fertirrigazione.

Gli interventi irrigui, praticati dalla messa a dimora degli ovuli e/o carducci fino al manifestarsi di sufficienti precipitazioni, devono essere realizzati per aspersione e/o a goccia.

La difesa fitosanitaria deve essere realizzata seguendo i principi che regolano la difesa integrata, la difesa guidata e secondo il metodo di produzione biologica. Nelle colture poliennali, a fine ciclo di raccolta, deve essere fatta l'asportazione precoce dei residui organici della coltura. Non è ammesso l'uso di regolatori di crescita in campo.

La raccolta dei carciofi deve essere eseguita a mano tramite la recisione del gambo all'inserzione dei capolini di ordine successivo (può essere agevolata mediante l'utilizzo di carrelli muniti di nastri trasportatori) e deve avvenire prima dell'apertura delle brattee, ossia dal 1° settembre al 31 maggio.

La resa produttiva massima è di 10 capolini per pianta.

Il "Carciofo Spinoso di Sardegna" deve essere condizionato in Sardegna nelle aree definite all'articolo 3 del presente disciplinare.

Il condizionamento del "Carciofo Spinoso di Sardegna" consiste in una o più delle seguenti operazioni:

- sgambatura: consiste nel sottoporre i carciofi al taglio totale o parziale del gambo. In caso di taglio parziale, la parte del gambo rimanente può essere ripulita dalla parte più esterna e legnosa;

- eliminazione delle brattee: consiste nel rimuovere le brattee più esterne del capolino (1-2-3 file) al fine di garantire la pulizia del prodotto e la sua immediata fruibilità;
- cimatura delle brattee: consiste nella eliminazione per taglio della parte apicale del carciofo. Il taglio dovrà essere effettuato ad un'altezza che garantisca l'eliminazione delle spine e la conservazione di tutta la parte edule del capolino;
- porzionamento: taglio del capolino in due o più parti, utilizzabili per le tipologie di gamme commerciali;
- conservazione: è consentito l'uso di sostanze previste dalle normative vigenti in grado di limitare il fenomeno di ossidazione del capolino.

Il "Carciofo Spinoso di Sardegna" deve essere confezionato nelle aree definite all'art.3 del presente disciplinare.

Per consentire il tradizionale consumo allo stato crudo del "Carciofo Spinoso di Sardegna", vista la facile deperibilità del prodotto, intesa come perdita delle caratteristiche di freschezza, ovvero brillantezza e turgore, a carico del capolino, del gambo, e delle foglie, è necessario ridurre al minimo le manipolazioni e sottoporlo al condizionamento immediatamente dopo la fase della raccolta.

Tale vincolo garantisce un sicuro vantaggio in termini di freschezza per effetto di minori fenomeni ossidativi e traspirativi ai quali il prodotto andrebbe incontro, alterandone di conseguenza le caratteristiche fisiche, organolettiche e chimiche.

Tale procedura, oltre a garantire la tracciabilità completa del prodotto, rallenta il decadimento delle proprietà fisiche ed organolettiche, con particolare riferimento alla consistenza, al gusto, al profumo e al colore, elementi essenziali che consentono al consumatore l'identificazione del prodotto e il tradizionale consumo allo stato crudo.

## **ART. 6 LEGAME CON L'AMBIENTE**

La produzione del "Carciofo Spinoso di Sardegna", con le sue riconosciute peculiarità, trova il suo fondamento nel forte legame con il territorio isolano particolarmente vocato sia per le tradizionali tecniche di coltivazione che per le favorevoli condizioni pedo-climatiche e morfologiche.

L'esistenza congiunta di tali fattori consente di ottenere un prodotto che si distingue, non solo per l'aspetto estetico, ma anche per le caratteristiche organolettiche quali la limitata astringenza, il sapore gradevole, frutto di un'equilibrata sintesi di amarognolo e dolciastro, e la tenerezza della polpa che ne favoriscono il consumo allo stato crudo.

Il "Carciofo Spinoso di Sardegna" è inoltre ricco di elementi nutritivi a spiccata azione depurativa per l'organismo ed è noto per le sue proprietà terapeutiche (stimolazione della diuresi, disintossicazione del fegato, diminuzione del colesterolo nel sangue). Contiene carboidrati in misura importante, sali minerali, ferro, potassio, fosforo sostanze polifenoliche e diverse tipologie di vitamine, in particolare del Gruppo A. Inoltre, la totale esclusione dei fitoregolatori da parte dei carcioficoltori sardi permette il raggiungimento di un prodotto con garanzie di alta qualità igienico-sanitaria; a ciò si aggiunge la particolare conformazione del capolino, che presenta brattee strettamente appressate le une alle altre, che lo preserva dalla penetrazione di eventuali sostanze esterne nocive nella parte edibile del carciofo garantendone quindi la salubrità.

Tale coltura ha trovato il suo habitat naturale e quelle condizioni pedoclimatiche ideali al suo sviluppo nelle aree costiere, che godono di microclimi particolari, nei fondo valle e nelle pianure centrali dell'Isola, localizzate ai lati dei più importanti corsi d'acqua.

La temperatura media invernale è di 11,3 °C, mentre quella estiva risulta di circa 24°C, con una media annuale di 17,6 °C. Le brinate sono rarissime, eccezionali le neviccate. Il 95% degli apporti idrici annuali, che ammontano a circa 560 mm, è dovuto a precipitazioni di carattere piovoso,

mentre la rugiada e la grandine concorrono per il restante 5%. La distribuzione annua delle piogge è notevolmente irregolare, presentando un picco di 196 mm durante la stagione invernale ed un'assenza quasi totale (21mm) nel corso dell'estate. I giorni piovosi ammontano mediamente a 51. I fattori climatici influenzano la qualità del "Carciofo Spinoso di Sardegna" in quanto condizionano le funzioni generali della pianta come la fotosintesi, l'assunzione dell'acqua e delle sostanze nutritive. La luce è un fattore climatico molto importante nel determinare le caratteristiche qualitative del "Carciofo Spinoso di Sardegna" ed in particolare l'intensità della radiazione, anche nei mesi invernali, influenza la produzione di sostanze di riserva quali i carboidrati che ne determinano il sapore, rendendolo particolarmente adatto ad essere consumato crudo. Si osserva, del resto, che l'intensità di insolazione in tutta l'areale di produzione risulta omogenea in quanto le differenze di latitudine tra le aree vocate settentrionali e quelle meridionali sono irrilevanti.

Tutti i terreni ricompresi nell'area di produzione individuata nell'art. 3 sono di origine alluvionale, freschi e di buona dotazione in elementi chimici, vale a dire fosforo, magnesio, potassio, calcio e ferro, e in sostanza organica, tendenzialmente a reazione neutra o leggermente sub-alcalina.

Dal punto di vista chimico, l'equilibrata composizione in elementi minerali, unitamente alla dotazione in sostanza organica, rendono tali terreni ben strutturati sotto l'aspetto fisico e in grado di valorizzare le frequenti irrigazioni che, visto il periodo in cui si svolge il ciclo del "Carciofo Spinoso di Sardegna", assumono un'importanza decisiva nello sviluppo equilibrato della pianta. Consentono inoltre di differenziare i capolini nel periodo autunno-inverno, periodo in cui le particolari condizioni climatiche dell'Isola (temperature, piogge, luminosità ecc.) sono ritenute capaci di conferire al prodotto la composizione chimica e le caratteristiche organolettiche sopra indicate.

La buona dotazione di calcio, magnesio e potassio, nella stragrande maggioranza dei terreni adibiti alla coltivazione del carciofo, nonché la composizione delle acque irrigue utilizzate, migliora le caratteristiche di resistenza della pianta alle condizioni di stress derivanti dalle alte temperature e dalla bassa umidità relativa. Allo stesso modo la presenza di terreni "freschi", profondi, senza ristagno idrico e principalmente alluvionali, che presentano un'ottima capacità di scambio, garantiscono la disponibilità di fosforo, ferro e potassio e altri sali minerali che vengono facilmente assorbiti dalla pianta determinando le caratteristiche di cui all'art. 2 del presente disciplinare.

Oltre a questa vocazionalità intrinseca del territorio, la risorsa umana con la sua tradizione, esperienza e capacità consente, attraverso le operazioni manuali di raccolta, cernita e calibratura, la selezione del carciofo migliore. Le operazioni di diciocatura e di scarducciatura effettuate da personale locale altamente specializzato contribuiscono all'ottenimento di un prodotto selezionato. L'ottimale combinazione di fattori agronomici quali l'epoca di impianto, la densità colturale, il sapiente impiego di irrigazione, la concimazione e i mezzi di lotta fitosanitaria, saggiamente utilizzati dall'uomo, nonché la durata limitata delle carciofaie da 1 a 3 anni con la conseguente vigoria delle piante, di natura fiorentine, accentuano la naturale predisposizione del "Carciofo Spinoso di Sardegna" al consumo crudo.

Da un punto di vista storico la produzione, la cultura del carciofo e, in particolare, il suo legame con l'ambiente, trovano le radici sin dal periodo dei Fenici e, percorrendo i vari secoli, sino ai nostri giorni dove rappresenta una delle economie cardine dell'agricoltura isolana e nazionale.

Testimonianze scritte della presenza del carciofo in Sardegna sono riscontrabili già nella seconda metà del XVIII secolo nel trattato del nobile sassarese Andrea Manca dell'Arca che, nella sua opera "Agricoltura di Sardegna" pubblicata nel 1780, intitola un paragrafo: "Cardo e Carciofo. Propagazione. Varietà. Coltivazione. Uso."

Dimostrazione dell'esistenza del "Carciofo Spinoso di Sardegna" nei primi decenni del secolo scorso si trovano anche nello scritto di Max Leopold Wagner in "La vita rustica della Sardegna riflessa nella lingua", pubblicata a Heidelberg in Germania nel 1921. Nell'importante opera, il Wagner, nel capitolo dedicato alla coltivazione dei campi, parla delle colture minori della Sardegna dicendo "...degli altri prodotti della terra, in genere poco coltivati, hanno qualche diffusione, per lo

più in soddisfacimento del fabbisogno familiare, le lenticchie, i fagioli, i piselli, le zucche, i pomodori ed i carciofi...”.

Dal manoscritto redatto dallo scrittore isolano Francesco Sonis, per descrivere la storia ed il ruolo della “Compagnia Barracellare in Sardegna”, emerge un’ interessante testimonianza della presenza del “Carciofo spinoso di Sardegna” attraverso le tasse di assicurazione che i produttori sin dall’800 pagavano in cambio della salvaguardia da parte delle “pattuglie dei Barracelli” effettuata sui terreni coltivati a carciofo.

Sin dai primi decenni del 900 si assiste poi, ad un importante rinnovamento dell’agricoltura isolana e si passa, anche per il carciofo, da una produzione destinata all’autoconsumo ad una produzione specializzata, orientata verso i mercati di consumo nazionali ed internazionali. **È in questo periodo di grande evoluzione commerciale che si diffonde la notorietà del “Carciofo Spinoso di Sardegna”, infatti “nei mercati della penisola il carciofo non veniva certamente commercializzato in modo indistinto e anonimo; “l’essere di Sardegna” rappresentava di fatto una certificazione di qualità e origine sin dai primi anni del '900 gradita e richiesta dai consumatori”.** (Fonti: Ferrovie dello Stato, movimentazione merci autorità portuali della Sardegna, movimentazione merci mercati ortofrutticoli del nord-centro Italia).

L’origine storica del prodotto ha portato il consumatore ad identificare nel corso dei tempi, il Carciofo Spinoso di Sardegna con l’immagine della Sardegna stessa tanto che nel linguaggio comune si parla di “Carciofo Spinoso di Sardegna” nei menù di diversi ristoranti, nelle etichette aziendali e nei documenti commerciali; da qui nasce l’esigenza di formalizzare l’uso consolidato di tale denominazione, in modo da rendere indissolubile il legame fra le caratteristiche del prodotto ed il territorio sardo, tutelando i consumatori ed i produttori da eventuali utilizzi scorretti ed indebiti.

## **ART. 7 CONTROLLI**

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto dalla struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dagli artt. 10 e 11 del Reg. CE 510/2006. Tale struttura è l’ Autorità pubblica LAORE SARDEGNA Via Caprera n.8, 09123 - Cagliari, tel. 070 6026 - fax 070 6026 2222.

## **ART. 8 ETICHETTATURA**

Il “Carciofo Spinoso di Sardegna” viene immesso al consumo utilizzando le seguenti confezioni chiuse e con l’apposizione del logo:

- Vassoi da 2 a 12 capolini interi e/o porzionati ;
- Cestini in materiale per alimenti da 500 gr. a 5 Kg.;
- Cassette in legno, cartone e plastica per alimenti dai 4 ai 60 capolini.

Sono fatti salvi i materiali considerati idonei al confezionamento del prodotto dalla vigente normativa comunitaria in materia.

Ogni confezione deve contenere “Carciofo Spinoso di Sardegna” della stessa categoria merceologica.

La parte visibile del contenuto di ogni confezione, inoltre, deve essere rappresentativa dell’insieme.

Le etichette apposte sulle confezioni devono recare:

- la denominazione “Carciofo Spinoso di Sardegna” DOP ed il logo comunitario;

- la categoria extra o I;
- il calibro;
- il numero di capolini;
- ogni altra indicazione prevista dalle leggi vigenti.

Il logo della denominazione è la raffigurazione stilizzata di un carciofo spinoso umanizzato attraverso la sovrapposizione di un sorriso, la testa dell'ortaggio diventa una vera e propria testa, le foglie si trasformano in braccia aperte e si distendono in un gesto amichevole e accogliente. Il messaggio che si coglie è quello di un prodotto dal gusto dolce nonostante la spinosità dell'aspetto. I colori sono il verde ed il violaceo, tipici della pianta, il carattere scelto è il Block Heavy Condensed.

#### COLORI

Sistema PANTONE e corrispondenti di quadricromia.

	15c 0m 40y 0k	pantone 365
	40c 0m 60y 0k	pantone 359
	100c 0m 60y 70k	pantone 5535
	60c 90m 60y 0k	pantone 512



La massima riduzione consentita per la raffigurazione del logo è fissata in cm.2 di diametro. E' inoltre utilizzabile anche una versione in bianco e nero.

#### BIANCO E NERO

Versioni in bianco/nero, in toni di grigio e al tratto, positivo e negativo

	10%
	40%
	100%



La D.O.P. deve figurare in etichetta in caratteri chiari, indelebili, con colorimetria di ampio contrasto rispetto al colore dell'etichetta e tale da poter essere distinta nettamente dal complesso delle altre indicazioni le quali possono comparire in dimensioni dimezzate rispetto ai caratteri con cui viene trascritta la DOP.

Alla Denominazione d'Origine Protetta indicata è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal Disciplinare di Produzione, mentre è consentito l'uso di ragioni sociali e marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.